



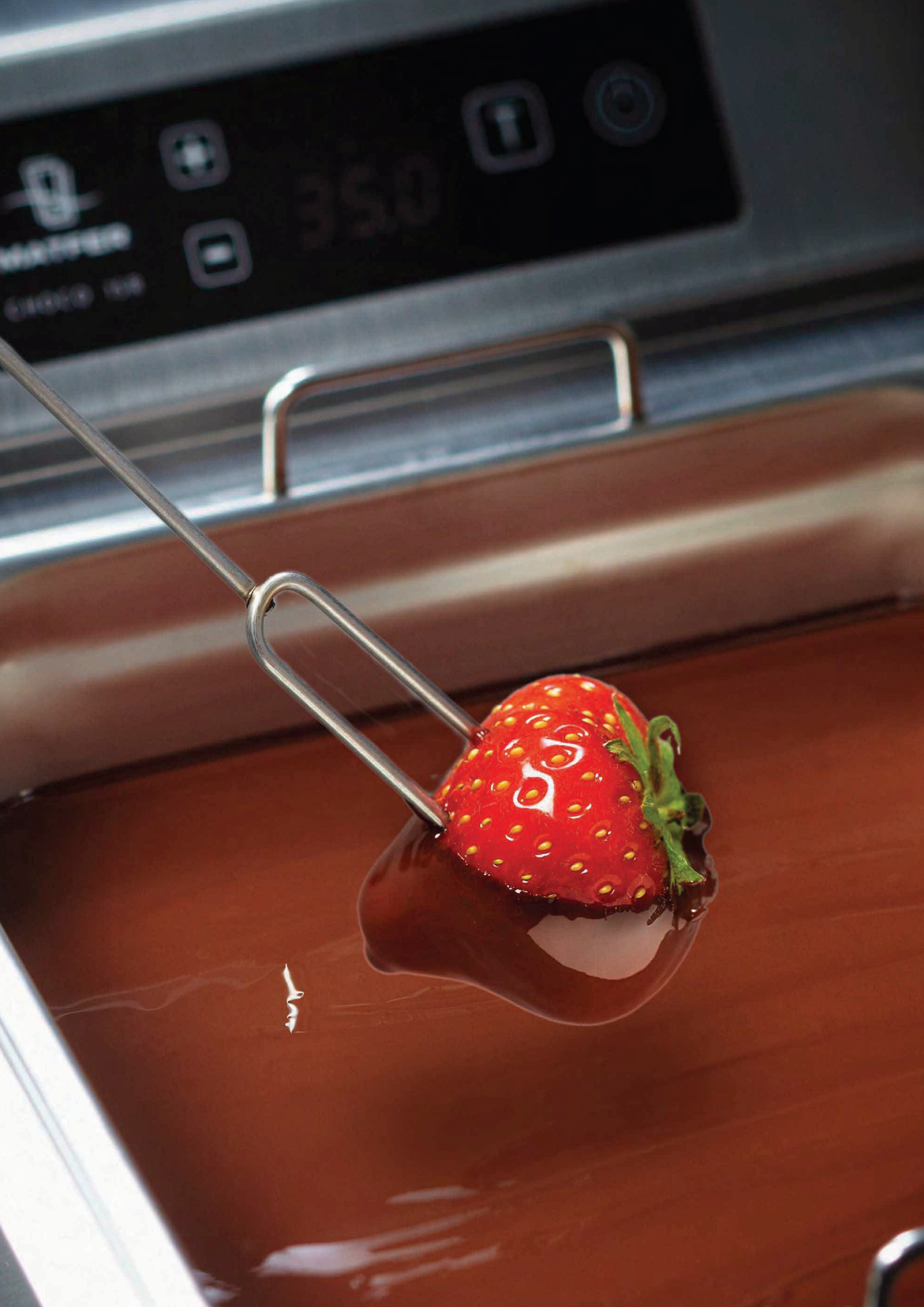
MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT

CHOCOLAT



LES OUTILS POUR LE GOÛT

DEPUIS 1814



LE CHOCOLAT

Evocateur de gourmandise, le chocolat est une matière subtile à transformer. Alliez esthétisme et créativité et obtenez les meilleurs résultats, grâce à nos matériels précis et appropriés.

LE CHOCOLAT	372
-------------	-----

LE SUCRE	411
----------	-----

LA GLACE	421
----------	-----



LE FORMAT ROND FACILITE ET AMÉLIORE
L'HOMOGENÉITÉ DU BRASSAGE DU
CHOCOLAT

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



CALORIBAC

Appareil polyvalent pour la fonte et le maintien en température de chocolat fondant, nappage, sauce, gelée etc. Trempeuse d'appoint pour les couvertures couleur. Cuve en acier inoxydable non amovible, coque en polypropylène antichoc. Chaleur uniformément répartie. Tableau de commande tactile. Régulation électronique 25 à 90°C. Précision $\pm 1,5^\circ\text{C}$. Isolation performante : économie d'énergie. Livré avec couvercle transparent, en styrène-acrylonitrile (SAN).

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
caloribac	188	254	350	1800	200	240	50	260434	
couvercle		254						260435	



CHOCO 10 TREMPEUSE RONDE À EAU

Trempeuse compacte, idéale pour la fabrication des bonbons de chocolat trempés. Bâti en matériau composite gris, cuve ronde à fond plat et couvercle en acier inoxydable. Forme ronde facilitant le brassage. Température régulée par thermostat 20°C à 60°C. Sécurité thermique coupant l'alimentation si manque d'eau. Tableau de commande en verre trempé, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Capacité 10 kg de chocolat.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
choco 10	510	400	265	1200	5500	1000	240	50	260456	
cuve supplé- mentaire			180	1200					260455	



**SYSTÈME DE VERROUILLAGE DU BAC
RAPIDE ET SIMPLE**



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



**SYSTÈME DE VERROUILLAGE DU
BAC RAPIDE ET SIMPLE**



**CUVE ISOLÉE = ÉCONOMIE ET
STABILITÉ DE TEMPÉRATURE**



CHOCO 15 TREMPEUSE À EAU

Trempeuse possédant une rapidité de fonte grâce au bain d'eau. Compacte, cuve GN2/3 P 150 mm avec poignées et couvercle entièrement en acier inoxydable. Bâti en acier inoxydable AISI 304. Température de l'eau régulée par un système électronique. Thermostat précis 20°C à 90°C. Sécurité thermique coupant l'alimentation électrique en cas de surchauffe. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Capacité 10 kg de chocolat.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
530	365	260	1300	9300	1400	230	50-60	260501	



CHOCO 15 R TREMPEUSE À AIR

Trempeuse à air qui allie simplicité, précision et économie d'énergie. Carrosserie, bac et couvercle en acier inoxydable. Isolation performante garantissant une bonne régulation. Thermostat précis 20°C à 60°C avec voyant. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Utilisation possible de 2 bacs GN 1/3 pour travailler 2 chocolats différents (2 x 5 kg). Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Bac GN2/3 avec poignée et couvercle. Capacité 10 kg de chocolat.

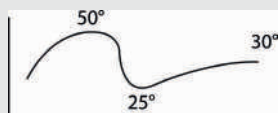
Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
	530	365	260	1300	9690	300	230	50	260510	



**ASSURE LA CRISTALLISATION
DU CHOCOLAT : FONTE,
REFROIDISSEMENT ET MAINTIEN
SANS MANIPULATION**



**COURBE DE CRISTALLISATION DU
CHOCOLAT**



CHOCO 22 T TEMPÉREUSE À EAU

Bâti, cuve et couvercle en acier inoxydable AISI 304. Met au point le chocolat sans manipulation, par circulation d'eau chaude/froide. Fait fondre la couverture à 50 °C (température paramétrable), refroidir à 25/27 °C puis, remonte et stabilise la température à 30/32 °C (température paramétrable). Remplissage d'eau automatique avec contrôle électronique du niveau par électrovanne. Régulation de température électronique par thermostat 25°C à 60°C. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Prévoir une alimentation (raccord 20/27 ou 3/4) et vidange d'eau. Contenance : 15kg de couverture. Bac supplémentaire code 741115 et couvercle code 748101.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
790	385	210	2000	19500	1800	240	50	260522	



**MESURE PERMANENTE DE T° DU
CHOCOLAT**



SONDE POUR TREMPEUSE MATFER

Sonde avec fil + support en acier inoxydable. Permet de connaître précisément la température du chocolat. Sonde compatible avec les trempeuses Choco 15 (260501), Choco R 15 (260510) choco 22 T (260522) et Choco 10 (260456). A connecter directement sur la trempeuse afin d'afficher la température mesurée sur le tableau de commande.

Type	Code	Prix HT
sonde	260590	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



BAC INOX POUR TREMPEUSE À CHOCOLAT

Avec poignées fixes. Accessoire pour trempeuses choco 15, choco 15R, choco 10. Position des anses sur la largeur. Conforme à la norme NF Hygiène alimentaire. NF 631-1. Epaisseur 0,7 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 2/3	354	325	150	900	942115	



COUVERCLE POUR TREMPEUSE CHOCO 15

Couvercle GN 2/3 à poignées en acier inoxydable pour trempeuse Choco 15 (référence 260501 et 260510).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
	325	354	57	948102	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



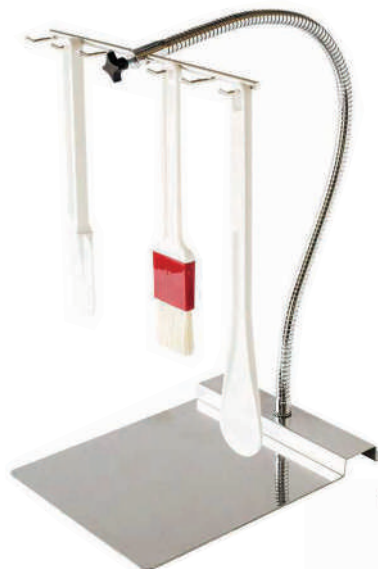
FACILITE LE REMPLISSAGE DES MOULES



260401 + 260402



Présenté sur tempéreuse, vendue séparément.



Vendu sans ustensiles.



Présenté sur trempeuse, vendu séparément.

DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT

Distributeur à chocolat avec bâti, racleurs et socle en acier inoxydable, disque en polypropylène épaisseur 5mm et contrepoids en acier nickelé. Assure un brassage permanent et une distribution régulière du chocolat. S'adapte sur la plupart des trempeuses équipées de bacs GN1/1. Socle réglable en hauteur et en profondeur. Facilite le remplissage des moules à chocolat. Moteur 40W. Vitesse de rotation 21 tr/min.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
bloc moteur	270	185	350		7500	230	50	260401	
disque				370				260402	

PORTE-USTENSILES ORIENTABLE

Socle en acier inoxydable. Spécialement étudié pour être utilisé avec les trempeuses. Pratique car il se glisse sous la machine. Barre de 260 mm équipée de 6 crochets de suspension et monté sur un flexible de 600mm orientable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
310	205	1500	260412	



Plaque à restitution de froid pour la réalisation de décors en chocolat

Sans rebord.

Permet de réaliser des copeaux/grillages/cornets/rubans en chocolat pour décorer les entremets.

Plaque pouvant être stockée dans les armoires de congélation à glissières.

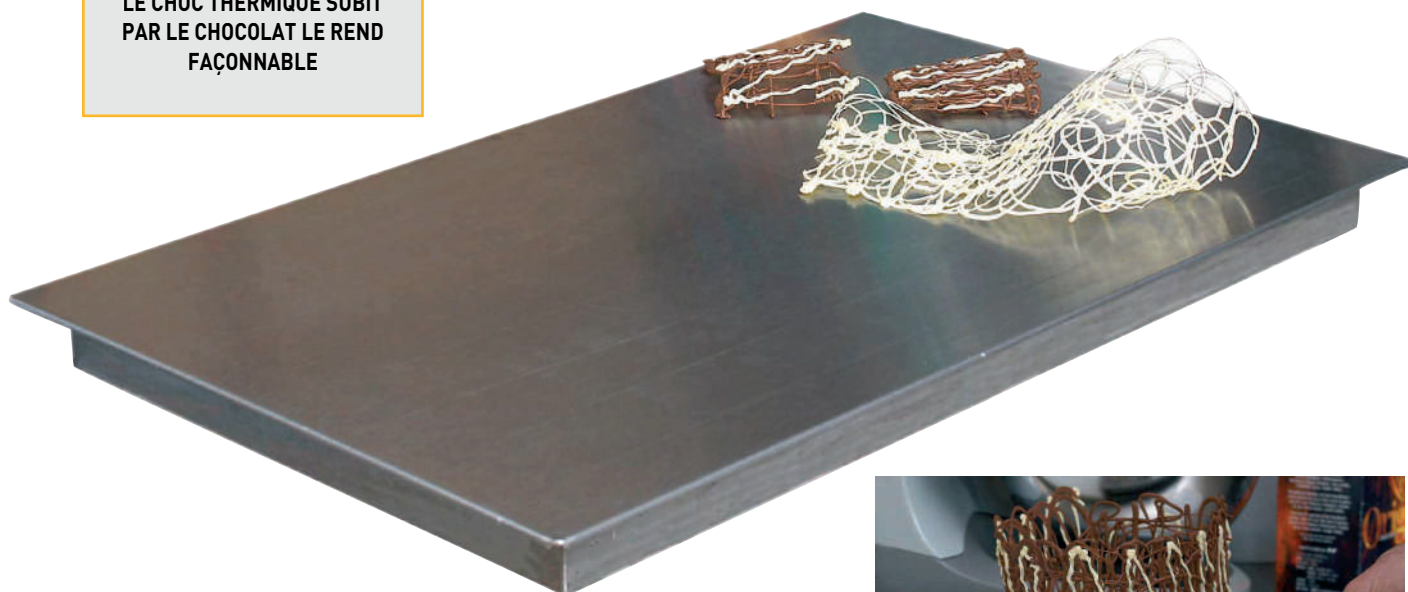
Contient du liquide eutectique.

Principe : congeler la plaque en inox contenant un liquide eutectique à -21°C pendant 24 h. Étaler le chocolat tempéré sur la plaque. Le chocolat subit un choc thermique et devient façonnable.

Astuce : utiliser la plaque Cool Décor comme support froid pour le montage des entremets glacés.



LE CHOC THERMIQUE SUBIT
PAR LE CHOCOLAT LE REND
FAÇONNABLE



COOL DÉCOR

Entièrement en acier inoxydable avec patins anti-dérapants. Sans rebord.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	9200	423060	

Animez vos buffets ou vos vitrines



PRO 100 FONTAINE À CHOCOLAT

En acier inoxydable. Température réglée par thermostat de 30°C à 80°C. Cuve et élément de la cascade démontables pour le nettoyage. S'utilise comme un appareil à fondue pour tremper les fruits frais. Peut servir à animer les vitrines et permet de maintenir à chaud. Pratique car vis sans fin permet de faire circuler le chocolat vers son sommet. Utilisation de chocolat type 50% de cacao maximum recommandé. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Capacité 7 à 8kg de chocolat environ.

H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
100	17000	450	230	50-60	260441	



Krampouz

CHAUFFE-CHOCOLAT

Idéal pour chauffer/maintenir à température constante préparations sucrées/salées. Permet une garniture rapide et facile des crêpes, gaufres ou chocolat. Idéal pour la vente à emporter par exemple. Pratique car thermostat réglable de 0°C à 90°C. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré avec 1 bouteille 1L graduée avec un bouchon 3 becs verseurs - polyéthylène (code 116341). Chassis en inox.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
150	220	200	2100	220-240	50-60	242350	

**BAIN-MARIE SEC,
FACILE D'EMPLOI**

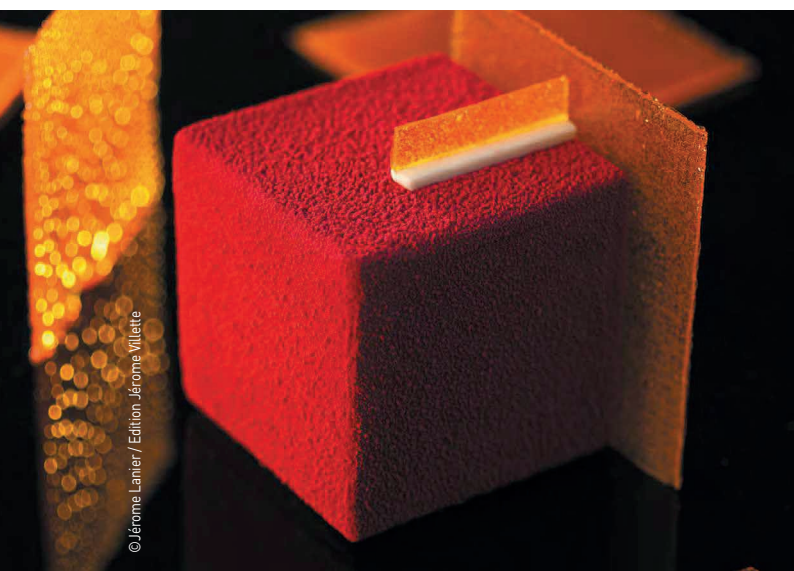


**COMMANDES DE
CHAUFFAGE ET DU MOTEUR
INDÉPENDANTES**

FONTAINE À CHOCOLAT 5 CASCADES

En acier inoxydable (la cascade, la vis sans fin et la carrosserie). Température de la fontaine réglable pour ne pas risquer de durcir ou de trop ramollir le chocolat. Cascade, cuve et vis passent au lave-vaisselle, pour faciliter leur nettoyage. S'utilise comme un appareil à fondue pour tremper les fruits frais. Montage et démontage sans outil. Résistance 150W avec thermostat de régulation. Cuve à chocolat (4kg), démontable. Câble d'alimentation amovible.

H mm	Ø ext. mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
680	330	7000	300	230	50-60	260421	



© Jérôme Lanier / Edition Jérôme Villette

Pistolet de haute qualité pour un résultat parfait !



BAIN-MARIE AVEC POMPE

Bain-marie en acier inoxydable. Idéal pour la distribution de sauce chocolat et autres sauces sucrées/salées. Utilisation en chauffage à air sec ou à eau. Pratique car régulation par thermostat de +35°C à +93°C. Fourni avec une cuve en acier inoxydable de 2,8L. Pompe distribuant des doses de 7, 15, 21 ou 30 ml. Distance corps/bec de la pompe : 130mm.

Type	L mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
bain-marie	197	391	280	4000	500	230	50-60	468928	
cuve supplémentaire			280					468070	



RÂPE À COPEAUX DE CHOCOLAT ÉLECTRIQUE

Machine tout inox avec tiroir à copeaux. Facile à régler et à utiliser. Facile à nettoyer. Pour 2 blocs de chocolat de 2,5 kg, épaisseur 17/40mm, largeur 145 à 210mm et hauteur 40 à 330mm. Épaisseur des copeaux réglable de 0,1 à 3mm. Vitesse réglable de 1,5 à 24 tr/min. Poids pour maintenir l'appui sur les blocs de chocolat amovibles. Grand tiroir de réception des copeaux. Montée sur 4 pieds réglables. Encombrement réduit, facile à déplacer.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
393	370	639	30000	90	230	50	411003	



PRÉ-ÉQUIPÉ POUR TUYAU À RACCORD RAPIDE

PISTOLET PULVÉRISATEUR DE CHOCOLAT

Corps du pistolet en aluminium forgé et téfloné. Godet en polyamide de 50 cl, avec couvercle vissant. De grande qualité possédant une très bonne prise en main. Compatible avec les produits solubles. Plusieurs réglages possibles : la finesse de pulvérisation, la largeur du jet, la forme du jet (du rond à l'éventail) et le débit. Buse de calibre 1,7 mm. Pression d'air d'utilisation recommandée : 1,8 à 2,5 bars. Livré avec raccord rapide (compatible avec le tuyau à spirales 264071). Utilisation préconisée avec le compresseur 264069 vendu à part. Appareil destiné à la fabrication de décors en pâtisserie et chocolaterie, sans agrément au contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
pistolet	150	100	300		50	700	264101	
godet supplémentaire					50		264107	
tuyau spirale	5000						264071	
buse 1,3mm				1,3			264103	
buse 1,5mm				1,5			264105	
buse 1,7mm				1,7			264106	



SANS HUILE, SILENCIEUX ET PORTABLE

COMPRESSEUR SANS HUILE 9BAR

Compresseur conçu pour une utilisation en milieu alimentaire. Fonctionne sans huile. Réservoir d'air 5 litres. Très silencieux et facilement transportable. Manomètre de pression réglable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
414	191	392	12500	900	230	50-60	264069	



Made by
MATFER
BOURGEOIS

CHARIOT SPÉCIAL CHOCOLATIER TRAITEUR

Chariot spécial chocolat traiteur 600x400mm. Charge totale 200kg. 4 roues Ø 125mm en matériau composite avec roulement à billes en acier inoxydable = aucun risque de rouille. 2 roues avec frein : sécurité d'emploi. Tube carré 25x25 mm. Glissières avec butées aux 2 extrémités : éviter le glissement des plaques pendant la manutention.

Nb niveaux	Largeur entrée mm	Espace entre gilières mm	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
30	400	44	700	530	1650	772530	



30 NIVEAUX POUR UN GAIN D'ESPACE MAXIMUM



Fabrication rapide de palets nus ou sérigraphiés et de tuiles chocolat

Principe d'utilisation :

1. Placer la plaque sur le 1er tiers d'une feuille PVC "guitare", dans la largeur.
2. Positionner le sabot à une extrémité de la plaque et le remplir de chocolat.
3. Faire glisser le sabot à l'autre extrémité de la plaque. En passant, le chocolat emplit les perforations.
4. Déplacer la base en la soulevant verticalement et la poser sur le 2ème tiers de la feuille.
5. Recommencer 2 fois pour garnir entièrement une feuille 600 x 400 mm.

Dimensions : 635 x 167 x 82 mm.



LE CONSEIL DU CHEF :

PLACER LE KIT EN ÉTUVE À 30/35°C AVANT UTILISATION
AFIN D'ÉVITER QUE LE CHOCOLAT NE FIGE RAPIDEMENT AU
CONTACT DE L'INOX

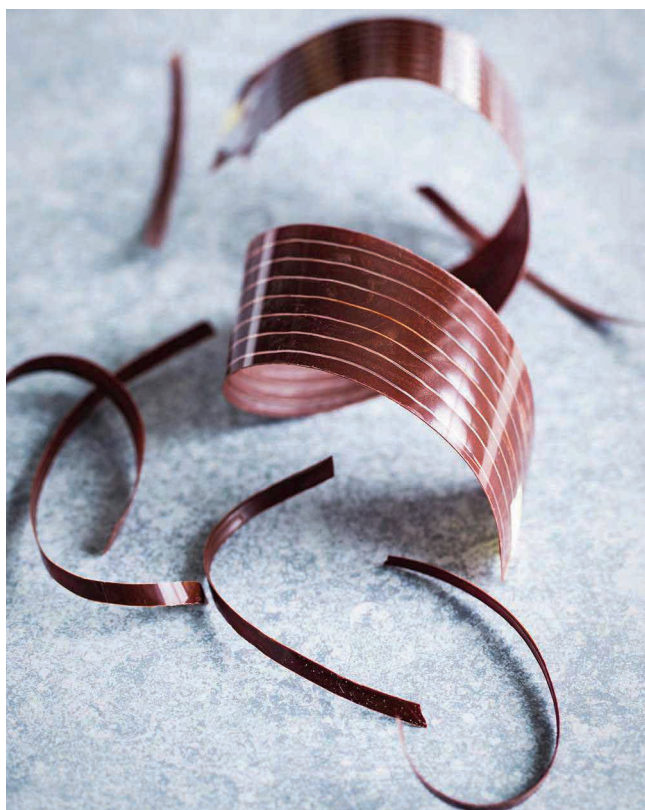


KIT PALETS ET TUILES EN CHOCOLAT

Kit composé d'une plaque perforée et d'un réservoir/sabot à chocolat entièrement en acier inoxydable. Appareil destiné à la fabrication rapide de palets nus ou sérigraphiés.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Nbre emp.	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
24 palets	635	167	82	40	24	2	40	385040	
12 tuiles	635	167	82	50	12	3	50	385050	





BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT

3 peignes en Exoglass. Pour votre sécurité, il est conseillé d'utiliser des gants anti-coupures. Ecartement peignes : 3,5,10mm.

Code	Prix HT
421708	

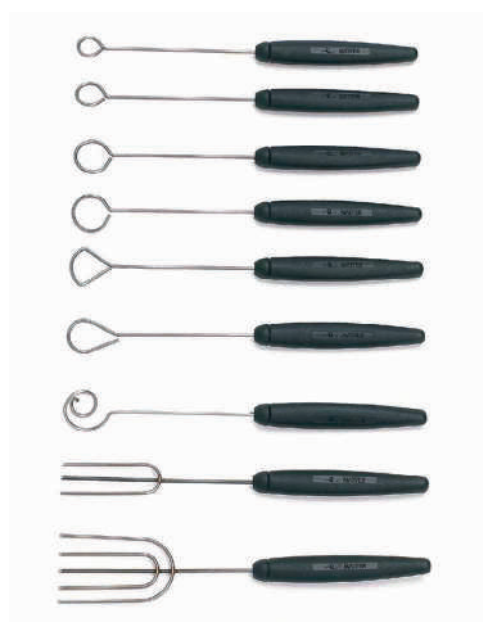
Broches à tremper.

Fil d'acier inoxydable.

Manche en polypropylène.

Boîte en polypropylène avec coque de rangement.

Dimensions de la boîte : 230 x 190 x 43 mm.



BROCHE À TREMPER

Broche ronde à tremper en fil d'acier inoxydable rigide et manche en polypropylène. Personnalisation possible.

Type	Code	Prix HT
ronde 10 mm	262012	
ronde 12 mm	262013	
ronde 14 mm	262014	
ronde 16 mm	262015	
ronde 18 mm	262016	
ronde 20 mm	262017	
poire	262019	
spirale	262020	
2 dents	262021	
3 dents	262022	
4 dents	262023	
5 dents	262024	



BOÎTE DE 10 BROCHES À TREMPER

4 broches rondes de 14, 16, 18 et 20 mm de diamètre.

1 broche ovale.

1 broche poire.

1 broche spirale.

3 fourchettes de 2, 3 et 4 dents.

Code	Prix HT
262001	



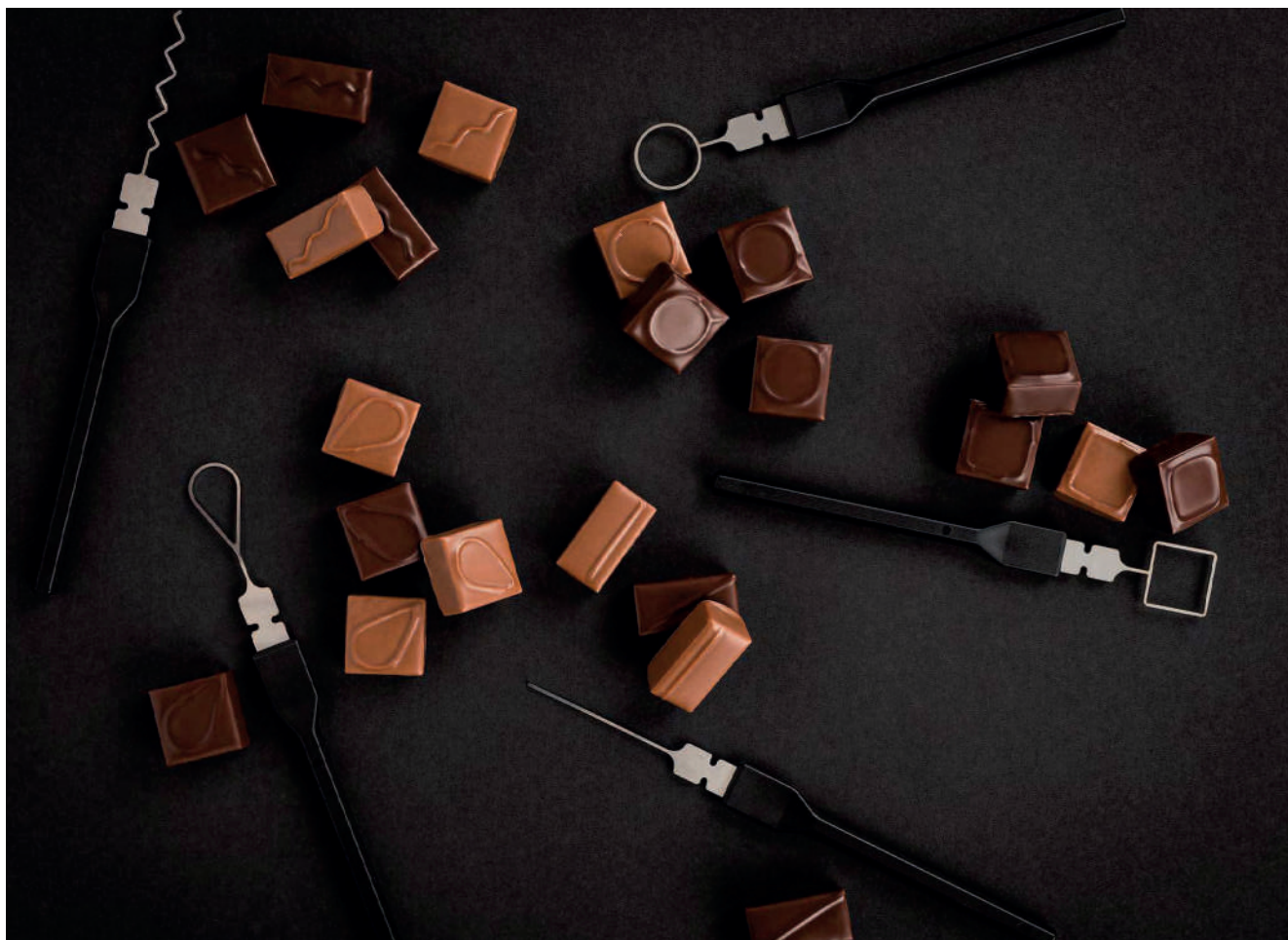
BOÎTE DE 5 BROCHES À TREMPER

1 broche ronde de 16 mm de diamètre.

1 broche spirale.

3 fourchettes de 2, 3 et 4 dents.

Code	Prix HT
262002	



**SIGNEZ ET IDENTIFIEZ
VOS DIFFÉRENTS
BONBONS DE
CHOCOLAT PAR LEUR
DESSINS RESPECTIFS**

FOURCHETTES À DÉCOR SIGNATURE

Boîte de 8 fourchettes à décor en fil d'acier inoxydable.
 Destinées à marquer le dessus des bonbons chocolat après enrobage.
 8 modèles de décor assortis : 1 dent, 2 dents, 3 dents, rond, carré, triangle, goutte, zig zag.
 Angle de travail adaptable à la main de l'artisan, par pliage.
 Manche à géométrie hexagonale pour une prise en main idéale.
 Livrées dans une boîte de rangement.



Code

Prix HT

262010



RACLETTE À COPEAUX

En acier inoxydable. De très bonne qualité, idéal pour réaliser des copeaux de chocolat. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Code	Prix HT
421005	



RACLOIR SILICONE

En silicone épais. Parfait pour racleur plaques chocolats en sortie d'enrobeuse. Idéal en pâtisserie et en cuisine pour racleur les cuves.

Code	Prix HT
114006	



RACLOIR À CHOCOLAT

Racloir à chocolat semi-souple en acrylonitrile butadiène styrène (ABS) blanc. Sert à racleur le chocolat sur la plaque "Cool Décor" et à peigner pour créer des rayures. Possède 3 côtés différents : 1 côté lisse, 1 côté petite cannelure et 1 côté grosse cannelure.

L mm	L mm	Code	Prix HT
190	115	421743	



**FORMAT ROULEAU PLUS
PRATIQUE ET MOINS
ENCOMBRANT**



FEUILLE "GUITARE" PEBD

En polyéthylène à plat. De qualité supérieure, qui assure une parfaite brillance du chocolat. Feuille extrêmement souple adaptée au contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
paquet de 10	600	400	0,1	261905	
rouleau de 100	600	400	0,1	261908	

FEUILLE "GUITARE" PVC

En PVC anti-adhérent. Idéal pour réaliser des chocolats lisses et à l'aspect parfait. Transparente, permet d'être utilisée pour décalquer des décors en chocolat. Très malléable, ne se casse pas.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
paquet (lot de 100)	400	300	0,15	261912	
paquet (lot de 100)	600	400	0,15	261911	



PALETTE À ENDUIRE

Lame en acier inoxydable de grande qualité. Manche en polypropylène noir. Spécialement conçue pour garnir et racler les plaques de moules à chocolat. Hauteur de lame : 100 mm.

L mm	H mm	Code	Prix HT
180	240	112641	
220	240	112643	



TAMPON DE TRANSFERT

En acier inoxydable. Facile à nettoyer. Idéal pour réaliser de délicieux chocolats aux motifs bien imprimés. Particulièrement efficace pour aplatir les transferts ou le film guitare sur les bonbons en chocolat.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	32	262030	



Décorez vos gâteaux de manière originale



FEUILLE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	175	25	21	60	30	5	380228	



GRAIN DE CAFÉ

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	135	25	104	17	12	5	0,8	380211



FLEURS ASSORTIES

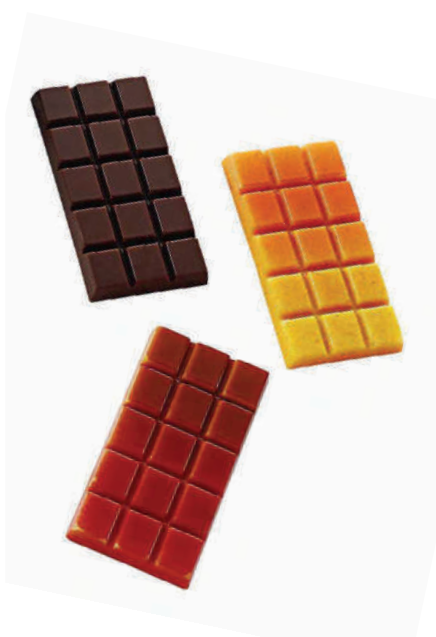
5 motifs de fleurs pour la décoration des entremets et gâteaux, 20 empreintes par plaque.

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	135	25	20	6	380243	



- Brilliance.
- Démoulage aisé.
- Très grande résistance.

- Moule en copolyester transparent facilitant la décoration.
- Entretien facile.



MINI-TABLETTE 15 CARRÉS

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	12	62	32	5	11	380246	



MINI-TABLETTE 20 CARRÉS

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	4	87	53	7	30	380276	



380266

380240



380283

TABLETTE 100 G

18 carrés (3x6).

Type	Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
classique	275	175	25	3	150	68	10	380240	
vaguelette	275	175	25	3	150	70	11	380266	
décalté	275	175	25	3	144	75	10	380283	



TABLETTE 100G 8 CARRÉS

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	155	78,5	8,55	100	380239	



TABLETTE 24 CARRÉS

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	158	82	10	130	380256	

TABLETTE 28 CARRÉS

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	1	207	88	10	200	380258	



MINI TABLETTE CABOSSE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	6	118	50	7	50	383906	



TABLETTE 100 G 21 CARRÉS

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	160	68	9	100	380281	



MINI-TABLETTE 90 G

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	4	130	55	13	90	380282	



BARRE 6 CARRÉS

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	7	125	30	13	50	383005	



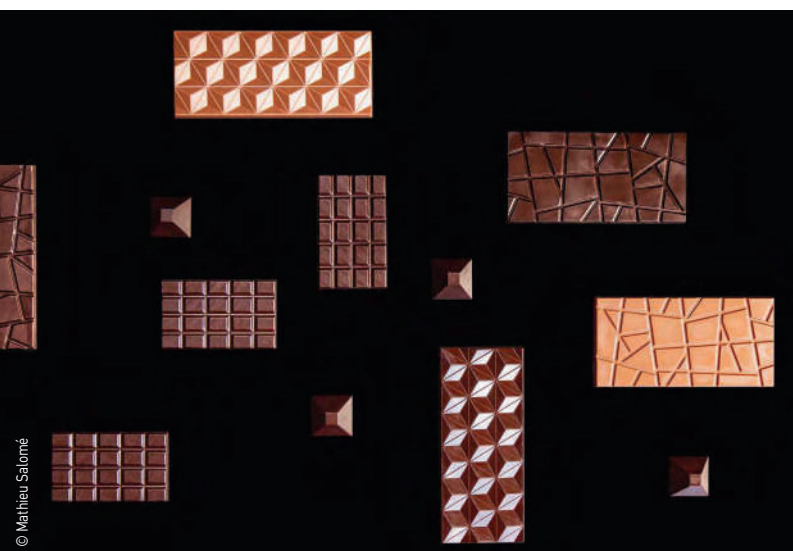
BARRE SMART

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	14	70	25	20	30	380150	



MINI-BARRE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	15	78	21	17	25	380147	



TABLETTE CABOSSE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	2	210	70	6	100	382084	



MINI-BARRE K. KUGEL

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	8	117	25	14	32	380134	



TABLETTE GEOMETRIC

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	3	150	66	10	80	380277	



TABLETTE CRAQUANTE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	3	140	70	6	70	380279	



MINI-TABLETTE FLEUR DE CACAO

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	6	118	50	9	50	383807	



TABLETTE BRACELETS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	6	120	53	8	50	383813	



MINI-TABLETTE CACAO

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	12	76	35	5,5	20	383905	

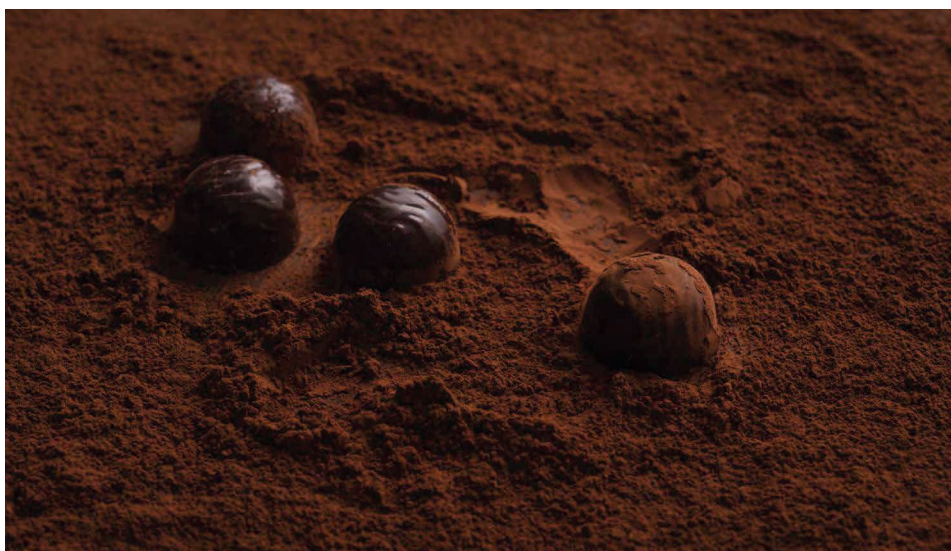


DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	32	13	26	12**	380249		
275	175	25	24	16	32	20,5**	380242		
275	175	25	15	20	39	16*	380148		
275	175	25	12	25	50	40**	380153		
275	175	35	6	35	70	50*	380154		
275	175	55	2	55	100	**	380181		

NEW

* poids pour un sujet creux / ** poids pour un sujet plein



RECTANGLE TULIPE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				
275	205	25	36	30	22	8	380107		



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Ø mm				
360	195	62	3	122			382051	



DEMI-SPHÈRE 2 RAYURES

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	21	14	26	5,5	383600		



DEMI-SPHÈRE STRIÉES

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	28	17	32	10	380163		



RECTANGLE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	36	22	20	15	380111	



POMPONETTE DÉCALÉE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	24	20	28	9	383602		



POMPONETTE FENDUE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	24	17	28	9	383604		



ROND

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	24	13	28	9	383302		



ROND RAYÉ

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	28	13	32	10	380164		



CARRÉ BOIS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	30	32	22	22	20	380122	



CARRÉ FLEUR

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	205	25	36	25	25	10	380106	



CARRÉ CANNAGE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	24	26	26	16	380112	



CARRÉ DESSUS CONCAVE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	24	22	22	24	380129	



CARRÉ DÉCOR CABOSSE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	24	25	25	15	383203	



CARRÉ CACAO

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	35	25	25	25	383208	



CARRÉ HIÉROGLYPHE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	24	25	25	12	383307	



COQUE CARRÉE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	24	27	27	12	383205	



COQUE RONDE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	135	25	24	13	28	9	383303	



COQUE OVALE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	24	34	25	12	383502	



LINGOTS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	18	40	14	14	383003	



DÔME FENDU

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	25	25	15	9	380187	



DÔME FENDU

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	28	13	31	8	381202	



DÔME ARABESQUE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	28	14	30	8	381200	



COQUE RECTANGULAIRE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	27.5	20.5	14	9	383405	



BÛCHE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	32	35	18	15	7	380155	



LINGOTS VIRGULES

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	24	32	15	13	9	383408	



PYRAMIDE ÉGYPTIENNE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	21	27	27	13	7	383305	



PYRAMIDE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	28	31	31	19	10	383300	



PYRAMIDE TRIANGULAIRE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	55	28	25	26	55	11	380005	



PRALINE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	135	30	24	30	30	11	380141	



PRALINE VAGUE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	16	61	24	15	380050	



PRALINE CARRÉE CACAO

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	24	25	25	14	383204	



PRALINE RECTANGULAIRE STRUCTURE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	24	31	17	14	383404	



NAPOLITAIN CACAO

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	18	36	36	9	383209	



NAPOLITAIN TEXTURE DE CACAO

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	18	34	34	4	383207	



ROSACE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	32	19	29	10	380152	



TRUFFE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	135	25	24	22	25	9,5	380190	



REFLIEF

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	135	25	18	14	28	9	383304	



DISQUE MENDIANT

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	8	5	68	15	380151	



OVALE STRIÉ

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	55	2	29	19	55	380158	



QUENNELLE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	16	45	25	12	380167	



NEW

MINI-PUDDING

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Poids g		
275	175	25	24	18	100	380175	



NEW

BONBONS SPIRALE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Poids g		
275	135	25	18	20,8	10	380176	



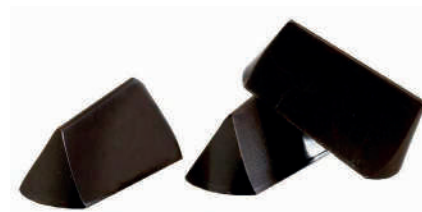
OBLONG

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g
275	175	25	16	40	15	16	9
							383004



NOISETTE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g
275	135	25	24	26	26	23	9,5
							380128



GIANDERJA

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g
275	135	25	24	43	20	18	9
							383406



VAGUE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g
275	135	25	21	50	25	15	7,5
							380188



TRIANGLE RAYÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g
275	175	25	28	36	35	12	10
							380165



ARABESQUE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g
275	135	25	24	36	20	13	9,5
							383007



CYLINDRE CONCAVE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
275	175	25	32	20	22	9	383301



EMPREINTES ASSORTIES

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre				
275	175	25	36			380104	



DEMI-NOIX

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g
275	205	25	50	20	31	10	6
							380110



OVALE CERISE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	24	33	24	20	13	383105	



TOQUE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	12	41	22	10	6	383402	



DIAMANT À FACETTES

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	40	30	25	18	15	380102	



POMME

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	21	23	31	18	11,5	380268	



MINI-CANNELE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	40	24	24		9	380108	



FLEUR DE LYS

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	28	37	31	19	9	380210	



CABOSSE COMPLÈTE

Moule en 3 parties : Coque supérieure 33g + coque inférieure 33g + grains 48g.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	3	140	23	13	383411	



CABOSSE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	47,5	26	14	9	383101	



CABOSSE

2X12 empreintes. 2X6,5g.

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	205	25	24	23	50	13	13	383103	



JEU DE PÉTANQUE

Moule pour 6 boules de diamètre 72 mm (230 g) et 2 cochonnets de diamètre 30 mm (17 g).

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	H mm		
275	175	8		380280	



MINI-BALLON DE RUGBY

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	45	31	23	30	10	380230



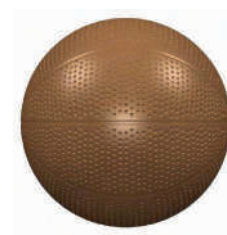
BALLON DE RUGBY

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	
360	195	90	2	270	169	85	380236



BALLE DE GOLF

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
275	135	25	18	20	40	380140	



NEW

BALLON DE BASKET BALL

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm			
365	195	65	2	55		381204	



FORMULE 1

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	30	1	200	72	380248	



MINI-BALLON DE FOOTBALL

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	40	12,5	25	10	380220		



CHAUSSURE DE FOOTBALL

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm				
275	175	2	200			380229	



POISSON FRÉILLANT

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	4	140	22	75	382085	



FRITURE DE LA MER

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	175	25	382027	



FRITURE MARINE

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	135	25	382054	



POISSON EXOTIQUE

4 empreintes pour 2 poissons. 147 et 98 G.

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre			
275	175	25	4		380223	



GRENOUILLE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	55	2	120	90	45	382044	



POISSON

4 empreintes pour 2 poissons.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	35	4	176	105	35	382008	



VACHE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	150	120	25	382011	



ECUREUIL

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	150	90	25	382010	



POISSON

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	40	2	240	75	40	382018	



TORTUE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	35	4	115	80	35	382043	



NEW

GALETS DÉGUSTATION

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm		
275	135	250	18	15	381205	



NEW

DIAMANTS

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm		
275	175	25	24	8	380182	



DEMI-CRAYON

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	10	117	15	6	9,5	383401	



ASSORTIMENT DE BRIQUES

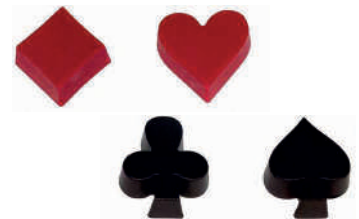
5 briques 20x20mm, 6,5g. 4 briques 30x20mm, 10g. 3 briques 40x20mm 14g.

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	175	25	383412	



PION LÉGO

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	27	27	12	9	383407	



JEU 4 COULEURS

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	175	25	381262	



PIONS POUR JEU D'ÉCHEC

Dimensions de 40x20x5mm à 75x30x15mm.

Plaque			Nbre	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm			
275	135	25	16	380222	



GINGER MAN

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	10	60	46	9	11	381029	



ALPHABET

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	26	39	35	6	5	380156	



SAC À MAIN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	2	140	122	30	380126	



ASSORTIMENT A L'HEURE DU THÉ

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	28	20	40	38	28	380252	



PONEY

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	110	110	18	382250	



TOUR EIFFEL

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	14	60	30	14	380278	



SPATULE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	135	25	10	115	24	8,55	380146	



TASSE EXPRESSO SANS SOUCOUE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	35	7	35	55	42	380255	



TASSE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	135	40	3	34	71		380237	



ESCARGOT

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	24	24	25	18	380130	



CHIOT ET CHATON

Type	Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
chiot	275	175	25	4	88	55	24	382055	
chaton	275	175	25	4	88	55	24	382056	



SCÈNE DE BANQUISE

Type	Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
6 esquimaux	275	175	25	12	60	29	9	15	381034	
4 pingouins	275	175	25	8	60	41	12	35	381035	



DEMI-COQUILLE SAINT-JACQUES

L mm	Plaque		Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	125	145	24	382009	



PINGUIN À BONNET

L mm	Plaque		Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	25	4	80	55	23	383415	



COEUR

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	30	30	25	18	6	380269	



COEUR

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	36	25	25	9	4	380205	
275	135	25	32	35	35	12	8	380206	



COEUR SAINT-VALENTIN

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	29	29	18	9,7	383606	



COEUR RELIEF

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	26	28	30	20	9	383607	



COEUR LISSE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	15	40	36	9	9	383413	



PALET COEUR

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	15	39	33	4	4,4	383610	



COEUR EN FLEUR

Plaque				Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm				
275	175	25	8	55	55	11		17,5	380227	



DEMI-COEUR

Plaque				Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm				
275	135	25	2	100	100	20			382231	
275	135	25	2	140	120	25			382233	



COEUR DÉCORÉ FLEURS

Plaque				Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm				
275	205	25	4	105	100	17			380226	



LOVE

Plaque				Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm				
275	135	25	24	33	22	16		10,5	383608	



COEUR STRIÉ

Plaque				Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm				
275	135	25	21	35	33	11		8,6	380145	



BOÎTE CARRÉE RUBAN

Plaque comprenant 1 fond et 1 couvercle.

Plaque				Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm				
275	175	25	2	100	100				381008	



ESCARPIN

Moule double pour un escarpin.

Plaque				Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm				
275	120	40	2	140	120	35		100	380127	



OEUF BULLE/SPLATCH

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	175	30	4	60	90	382135	



DEMI-COUILLE STRIÉE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
Type	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm		
3 demi-coquilles	275	175	3	130	90	382027	
2 demi-coquilles	275	175	2	156	106	382025	



DEMI-OEUF CHESTERFIELD

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	172	1	112	55	175	382040	



DEMI-COUILLE LISSE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
Type	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm		
4 oeufs	360	195	8	98	65	382028	
2 oeufs	360	195	4	127	87	382031	
1 oeuf 1/2	360	195	3	148	97	382033	
2 oeufs	360	195	4	165	115	382034	
1 oeuf	360	195	2	172	110	382036	
1 oeuf 1/2	360	195	2	200	142	382038	
1 oeuf	360	195	2	234	156	382039	
1/2 oeuf	460	345	1	444	317	383700	



DEMI-COUILLE CRAQUELÉE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
Type	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm		
7 oeufs	360	195	14	55	40	382019	
5 oeufs	360	195	10	75	55	382021	
4 oeufs	360	195	8	88	65	382022	
2 oeufs	360	195	4	112	80	382023	
1 oeuf 1/2	360	195	3	137	92	382024	



DEMI-OEUF STRIÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	40	33	23	11	5	380118



DEMI-OEUF STRIÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	175	25	45	30	20	10	7,8



OEUF PIOU-PIOU

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	50	2	150	100	50	382232



DEMI-OEUF CRAQUELÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	135	27	36	24	11	382003	



OEUF DIAMANT

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	H mm			
275	175	4	70	116		382080	



DEMI-OEUF CRISTAL

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	32	22	10	5,5	380120	



OEUF SMILEY

3x8 modèles.

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	32	22	11	4	380261	

OEUF COMPLET

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	H mm	Ø mm			
275	175	2	100	150	103		382116	



OEUF DRAPÉ

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	2	100	50	150		382235	

OEUF FABERGÉ

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	2	105	50	150		382234	



OEUF ASSORTIS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	8	43	25	65		382236	



BUNNY

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	255	175	25	120	382065



LAPIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	205	40	2	180	125	382013	



LAPIN RIEUR

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	
275	175	25	2	120	43	40	380216



LAPIN

Plaque double avec points d'assemblage pour 6 lapins.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	
275	175	25	2	131	41	25	382064



PETIT LAPIN

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	16	55	25	10	17	380214



LAPIN CORBEILLE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	
360	195	40	2	180	155	35	382015



LAPIN OEUF

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	
275	135	50	4	155	82	40	382016



PETIT LAPIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	135	40	2	100	75	382074	



DEMI-COQUILLE DÉCORÉE LAPIN

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	175	30	6	82	56	28	380224	

LAPIN PANIER À GARNIR

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	175	25	2	141	109	15	382073	



OEUF COUPLE LAPIN/CANARD

Moule double avec points d'assemblage pour 1 moulage.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	60	2	228	110	60	382060	

LAPIN ASSIS

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	175		2	134	120	120	382017	

LAPIN OEUF

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	2	120	94	30	382217	



POUSSIN COQUILLE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	45	4	110	75	34	382006	

LAPIN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	2	124	90	30	382012	

LAPIN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
360	195	30	2	230	80	30	382014	



COQ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	45	2	175	140	382045	



POULE COUVEUSE

Type	Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	
1 poule	275	175	50	2	184	152	40	382047
1 poule	275	175	125	1	190	155	62,5	382049
3 poules	275	175	35	6	80	70	30	382048
4 poules	275	175	25	8	53	65	25	382046



POULE PANIER

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	
305	170	85	2	305	210	85	382066



POULE COUVEUSE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	
275	175	65	2	140	114	65	382058



COQ

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	
600	500	140	2	540	430	140	382063



COCOTTE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	
275	175	44	2	140	123	40	382076



POUSSIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	
275	175	30	4	87	68	30	382007



POULETTE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175		2	110	98	382075	



CLOCHE DRAPÉE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	
275	135	60	2	113	110	56	382224



CLOCHE

Moule double.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	
230	200	90	2	190	170	85	382062



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre			
275	175	25	24		380105	



FRITURE POISSONS

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	175	25	30	4	380202	



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	135	25	18	6	380142	



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	
275	175	25	32	30	25	5	5	382001



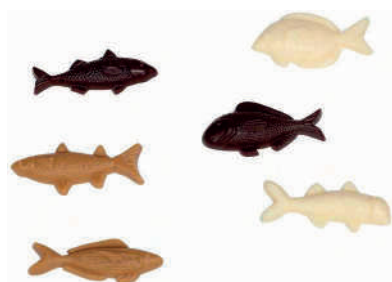
FRITURE ASSORTIMENT MARIN

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	175	25	35	4,5	380201	



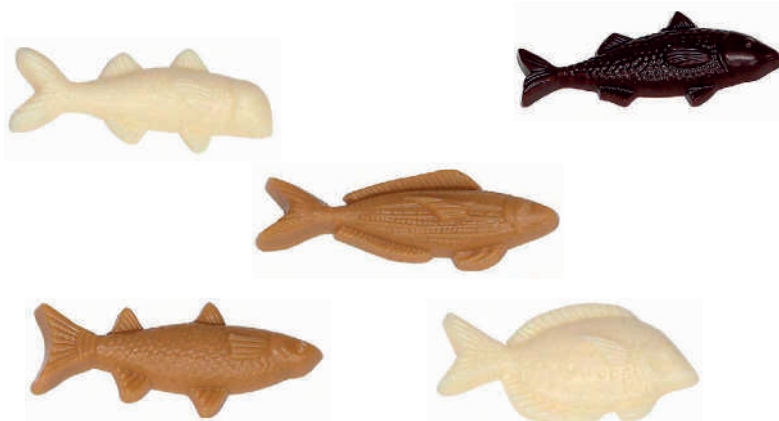
FRITURE FRUITS DE MER

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	135	25	20	9	380200	



FRITURE POISSONS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	175	25	21	45	20	2	380203	



FRITURE POULES COUVEUSES

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	175	25	16	45	35	10	382004	

FRITURE LAPINS RIEURS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	16	67	25	10	11	380217	





PÈRE NOËL

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	4	130	51	20	381016	



PÈRE NOËL ET BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	30	2	120	102	25	135	381015	



PÈRE NOËL

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	H mm		
275	175	30	6	119	78	381005	



PÈRE NOËL BALUCHON

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	H mm		
275	135	25	2	100	80,5	381023	



PÈRE NOËL LUTIN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	H mm		
275	175	30	2	120	78	381032	



BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	H mm		
275	175	25	4	85	62	381010	



PÈRE NOËL DEBOUT

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	H mm		
275	175	32	2	205	78	381025	
360	195	50	2	305	78	381026	



SAINT-NICOLAS

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	8	90	32	381021	
275	175	25	2	210		381019	
275	175	25	4	150		381020	



PÈRE NOËL DEBOUT

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	
275	175	25	2	140	40	20	381024



MINI-DÉCOR NOËL

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g			
275	135	25	18	6		381030	



PÈRE NOËL À MOTO

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	120	118	381031	



MINI-SUJETS NOËL

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	175	25	381040	



MINI-CÔNE

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	175	40	24	35	30	10	380099	



MINI-SAPIN

Plaque			Nb	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	12	50	33	7	4	380174	



MINI-SAPIN

Plaque			Nb	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	28	31	22	22	9	380169	



DEMI-SAPIN

Plaque			Nb	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	30	1	166	103	29	260	381013	



SAPIN À MONTER

Plaque			Nb	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	135	25	5				381014	



BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Nb	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	40	30	20	15	4	380213	



SABOT

Plaque			Nb	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	40	4	150	58	32	381012	



CHAMPIGNON

Plaque			Nb	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	35	4	116	80	30	381009	



BOTILLON

Plaque			Nb	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	40	2	140	94	38	381006	



© Stéphane Glacier / Gaëlle Astier Perret



AMPOULE CÉRAMIQUE TRÈS RÉSISTANTE



LAMPE À SUCRE 500 WATTS

Chauffage par lampe céramique très résistante et montée sur flexible. Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux. Structure en inox. Écran en option. Plan de travail 400x300 mm avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321030). Garantie : 1 an.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	330	580	4500	500	230	50	262215	



LAMPE À SUCRE 1000 WATTS

Chauffage par lampe céramique très résistante et montée sur flexible. Doseur d'énergie à trois positions. Structure en inox. Réglage facile de la hauteur grâce à la poignée. Écran en option. Plan de travail 400x300 mm avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321030). Garantie : 1 an.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	350	500	5900	1000	240	50-60	262201	



LAMPE À SUCRE 2X500 WATTS

Plus grande surface de travail avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321031). 2 lampes vitrocéramiques très résistantes et montées sur flexible. Structure en inox. Doseur d'énergie à trois positions. Plan de travail 530x325mm avec toile Exopat surélevé sur 2 pieds très stables. Tiroir de rangement pour accessoires sous le caisson (bac polycarbonate GN1/2, profondeur 10 cm). Garantie : 1 an.

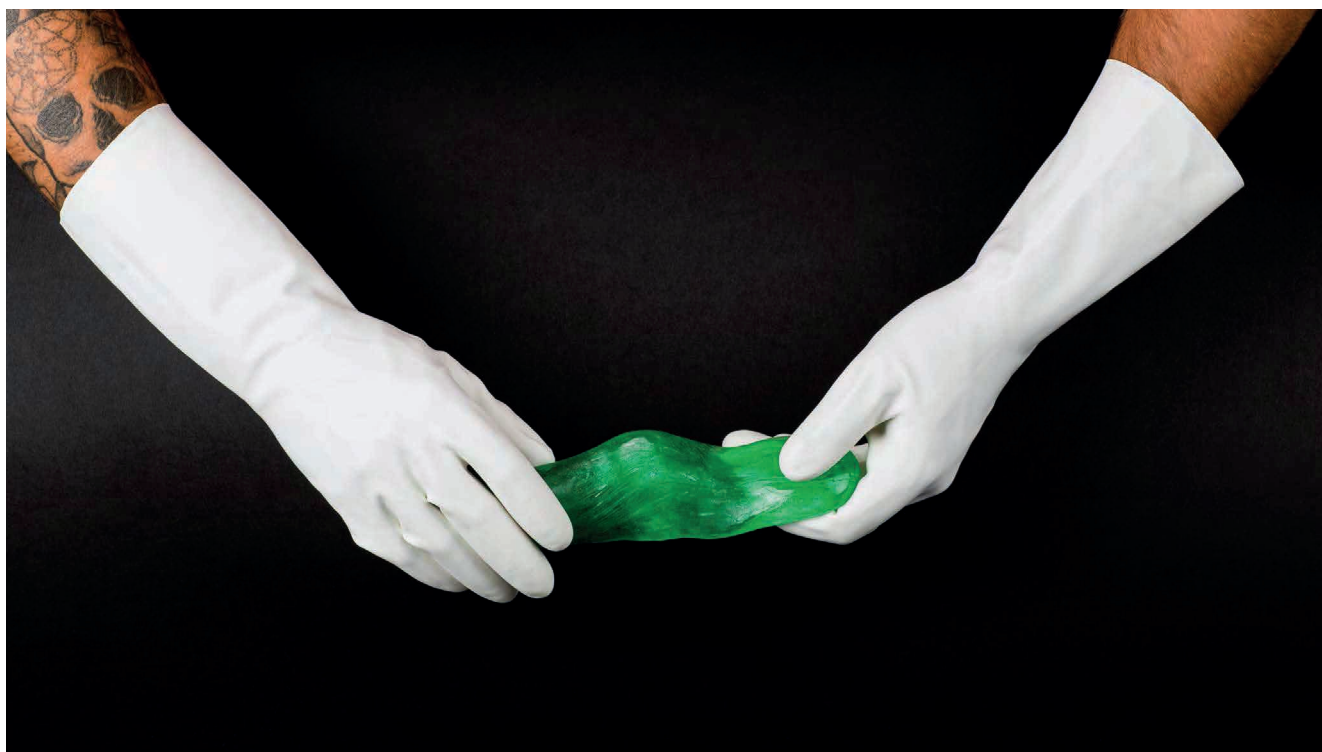
Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
lampe	565	400	710	230	50	262210	
écran	580	350	340			262204	



ECRAN DE LAMPE À SUCRE

Évite les perturbations de température dues aux courants d'air. Panneau en copolystère transparent. Panneau arrière muni d'un raidisseur pour éviter toute déformation sous l'effet de la chaleur. Adapté aux lampes à sucre 262201 et 262215.

l mm	H mm	Code	Prix HT
350	210	262205	



Made by
MATFER
BOURGEAT

POMPE À SOUFFLER LE SUCRE

En caoutchouc. Double détente avec 1 embout cuivre L 130mm Ø 6mm. Poire avec clapet anti-retour.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
360	60	48	262230	



Made by
MATFER
BOURGEAT

POMPE À SOUFFLER LE SUCRE ÉCO

En caoutchouc. Simple détente avec 1 embout cuivre L 130mm Ø 6mm. Poire avec clapet anti-retour.

L mm	Code	Prix HT
250	262235	



GANTS À TIRER LE SUCRE

En latex permettant une bonne sensibilité lors du travail. Température maximum d'utilisation : 60°C. Assure confort et sécurité lors du travail du sucre.

Type	L mm	Code	Prix HT
6/6,5	335	262289	
7/7,5	335	262290	
8/8,5	335	262291	



PÈSE-SIROP

Densimètre à sirop, en verre. Livré avec une échelle de correspondance entre degré Baumé et densités officielles. Livré avec un étui PVC de rangement. Propose 2 échelles de mesures : en degré Baumé (15-40°Bé) et en g/l (1100 à 1400).

L mm	Code	Prix HT
160	250108	



CISEAUX POUR LE SUCRE

En acier trempé polissage fin. Manche laqué noir.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	



EPROUVETTE PÈSE-SIROP

En acier inoxydable.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
175	36	17,5	250112	



250330



250331



250332

THERMOMÈTRE CONFISEUR ET FRITURE

Grande lisibilité. Corps du thermomètre en verre, liquide rouge. Gaine en polyamide gris alimentaire. Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre. Livré sous blister.

Type	L mm	Code	Prix HT
gaine polyamide	300	250330	
gaine inox	300	250331	
sans gaine	300	250332	

**RÉFRACTOMÈTRE 0 À 80% BRIX**

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre. Idéal pour crèmes glacées, sorbets, confitures et gelées. Gamme de mesure : 0 à 85% Brix, 0 à 45° Baumé. Précision : $\pm 0,2\%$ Brix, $\pm 1^\circ$ Baumé. Livré dans un coffret de protection rigide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
170	31	55	550	250126	

**RÉFRACTOMÈTRE PAL-PÂTISSIER**

Très simple d'utilisation avec double échelle de lecture Brix / Baumé. Lecture numérique en moins de 3 secondes. Permet de mesurer la quantité de sucre précisément dans les sorbets, glaces, confitures ou gelées. Gamme de mesures : 0 à 85 % Brix, 0 à 45° Baumé. Température de mesure : 10°C à 40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
109	31	55	100	250130	

**SUPPORT THERMOMÈTRE**

S'adapte à toutes vos casseroles, poêlons à sucre et autres récipients (sans réglage). En acier inoxydable. Reçoit tous les modèles de thermomètre à gaine. Livré sous blister.

H mm	Code	Prix HT
137	250500	

**RÉFRACTOMÈTRE 58-90% BRIX**

Idéal pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Haute définition. Lecteur diamètre 40mm. Température de référence 20°C. Température échantillon 40°C maximum. Réfractomètre : 58 à 90%. Précision $\pm 0,5\%$. Idéal pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés ... Pratique car livré avec étui de protection.

L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
150	40	145	250124	

**PH MÈTRE**

Livré en coffret complet avec solution d'étalonnage au PH 7. Etalonnage automatique au pH7. Résolution de l'affichage : 0,1pH. Précision $\pm 0,1$ pH. Indice de protection : IP 57. 2 piles AAA incluses.

Type	L mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
PH Mètre	80	31		70	250153	
6 flacons	35		5	57	250155	

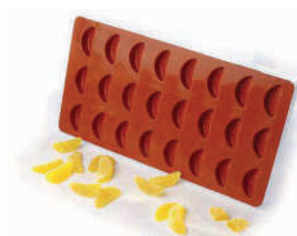


Moulage rapide de pâtes en forme de fruits

En silicone agréé au contact alimentaire.

Composés d'une plaque souple de 24 empreintes et d'un support rigide.

Emploi simple et pratique, à utiliser avec un entonnoir automatique. Démoulage facile.



MANDARINE QUARTIER

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm		
335	180	15	45	18	15	339010	



DEMI-FRAISE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm		
335	180	20	36	30	20	339011	



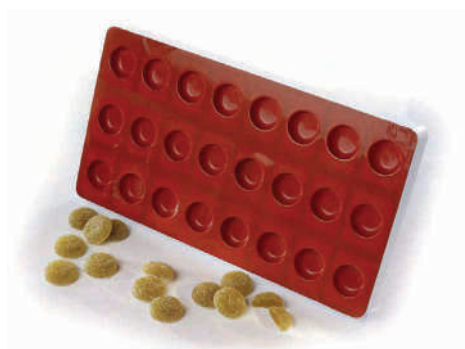
FRAMBOISE

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm		
335	180	24	24	30	339013	



COEUR

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm		
335	180	11	11	30	339016	



PALET ROND

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm		
335	180	18	18	34	339017	

**POÊLON À SUCRE**

Poêlon à sucre avec corps en cuivre et queue froide en fonte d'inox rivetée. Idéal pour vos préparations de caramel. Réservé à la cuisson des confitures.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
90	160	180	2	305016	
110	200	340	2	305020	

**BASSINE À CONFITURE**

En cuivre, intérieur non émaillé. Poignées rivetées en laiton. Réservé à la cuisson des confitures. Le cuivre assure une excellente diffusion de la chaleur. Bassine légèrement évasée pour faciliter l'évaporation de l'eau contenue dans les fruits.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
130	350	950	1	303036	

**BASSINE À CONFITURE EXTRA-FORTE**

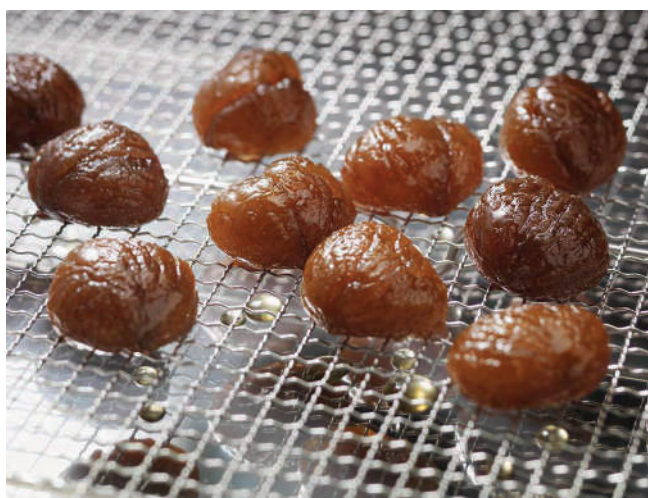
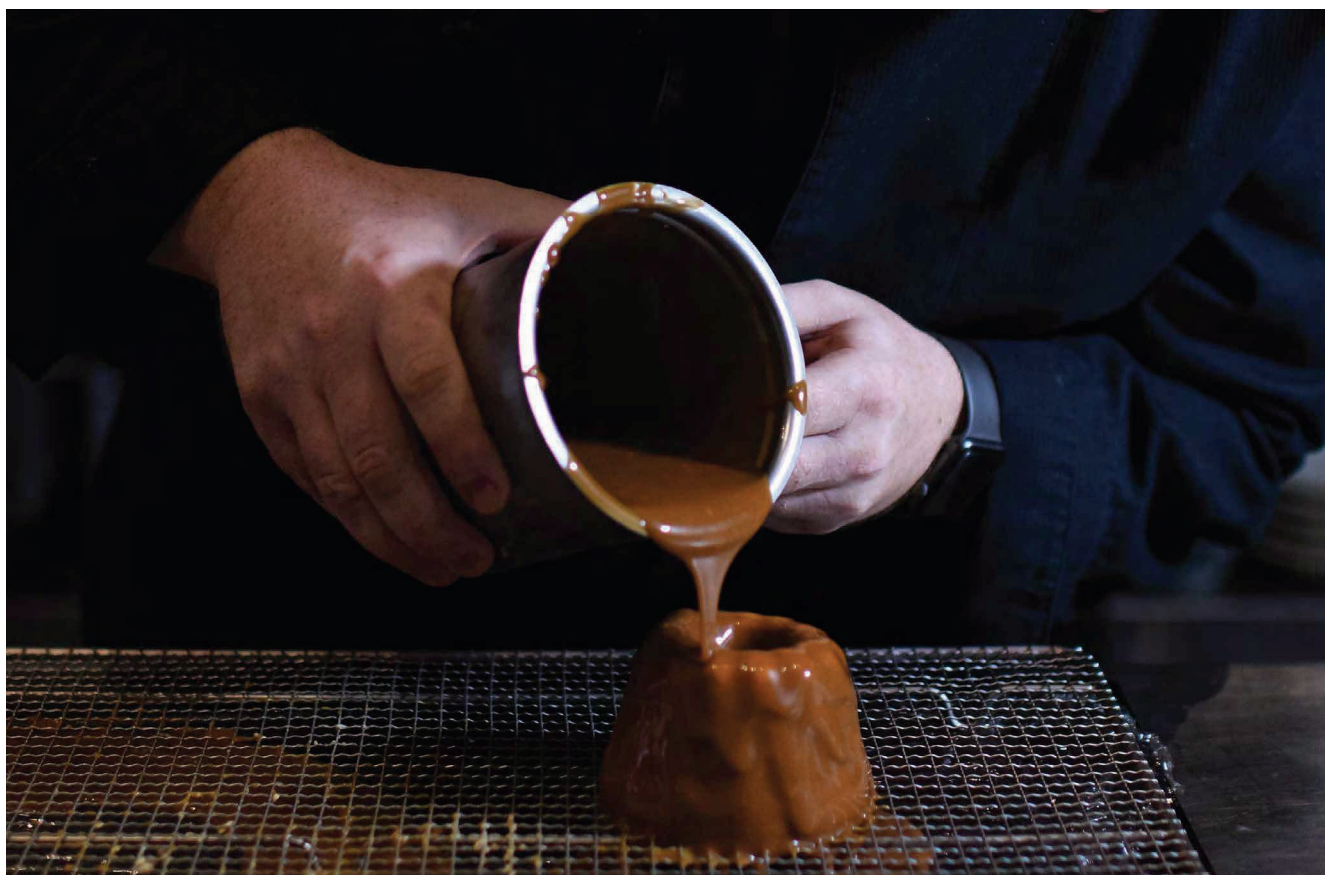
En cuivre, intérieur non émaillé. Poignées rivetées en laiton. Réservé à la cuisson des confitures. Le cuivre assure une excellente diffusion de la chaleur. Bassine légèrement évasée pour faciliter l'évaporation de l'eau contenue dans les fruits.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
180	420	1580	2	304042	

**BASSINE DEMI-RONDE À BLANCS**

En cuivre. Bord roulé et renforcé, un intérieur non émaillé et un anneau mobile. Idéal pour monter vos oeufs en neige avec un maximum d'homogénéité. Permet de travailler le sucre pour réaliser du sirop, du caramel ou encore des confitures.

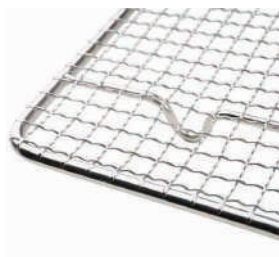
H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
120	240	350	1	032107	
130	260	450	1	032108	
150	300	700	1	032110	
200	400	1670	1,2	032114	



CAISSE ÉGOUTTOIR

En acier inoxydable. Idéal pour napper chocolat, coulis, nappage, sirops, sur les gâteaux ou fruits confits en récupérant le surplus de produit dans la caisse. Contient une grille spéciale à petit quadrillage 9x9mm. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
	600	400	50	313004	



GRILLE À CONFISERIE

En acier inoxydable. Idéal pour napper chocolat, coulis, nappage, sirops, sur les gâteaux ou fruits confits en récupérant le surplus de produit dans la caisse. Utilisable avec la caisse inox 340304.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
590	390	19	313503	



PLAQUE CONFISERIE ÉVASÉE

En aluminium. Plaque ou plateau spécial confiserie avec bords évasés. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	30	600	310455	

**ROULEAU CANNÉLÉ À CARAMEL**

En aluminium massif. Rouleau cannelé, idéal pour rayer les caramels. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	35	140201	

**ROULEAU À NOUGAT**

En acier nickélé. Rouleau lourd, idéal pour aplatir le nougat et nougatine. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
350	35	2650	140203	

**TAMIS À SUCRE**

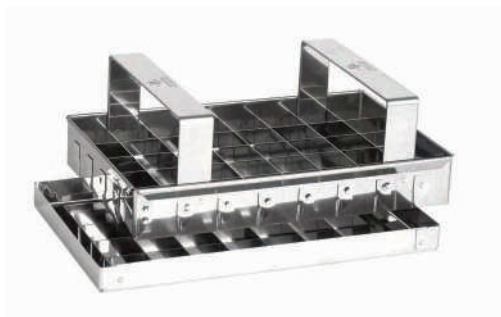
Corps en plastique. Toile acier spécial. Idéal pour tamiser le sucre.

Taille de maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.20	185	115045	

**RÈGLES À CONFISERIE**

En aluminium plein poli. Pour étaler fondant, ganache, caramel, en plaques d'épaisseur constante. Jeu comprenant : 2 règles épaisseur 3mm, 2 règles épaisseur 5mm, 2 règles épaisseur 10mm, marquées et perforées.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	20	140204	

**DÉCOUPOIR À CARAMELS 40 CASES**

Découpoir en acier inoxydable. Permet de découper en une seule fois 40 carrés de 25mm. Livré avec plateau support.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
200	125	14	40	25	25	154020	

**DÉSHYDRATANT**

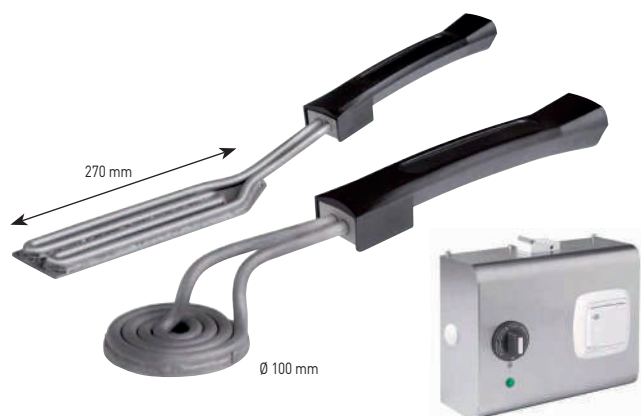
Sachets de gel de silice 5g. Sachets absorbent jusqu'à 10 fois leur poids d'humidité. Favorisent ainsi la bonne conservation des biscuits secs et des pièces en sucre.

Type	Code	Prix HT
paquet de 100	410230	

**DÉCOUPOIR À NOUGAT**

Découpoir à nougat en acier décollé. Convient également pour découper les toasts dans le pain de mie. Tranchant biseauté, rond uni extra-fort.

Ø mm	Code	Prix HT
60	154014	
100	154018	
80	154016	



CARAMÉLISEURS INOX

En acier inoxydable. Idéal pour caraméliser les préparations sans effort. Caraméliseur ergonomique. L'appareil dispose d'un câble électrique fixe.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
plat L270mm	615	70		1250	1900	230	50-60	262272	
rond D100mm	450	100		1000	1185	230	50-60	262273	
poste de régulation	250	100	200	2100				262276	



PISTOLET À AIR CHAUD

Pistolet à air chaud, idéal pour la pâtisserie et la confiserie. Utilisation confortable grâce au design ergonomique et à la poignée avec surface Softgrip antidérapante. 2 niveaux de débit d'air et de température disponibles : Niveau 1 : 300 °C, 240 l/min et Niveau 2 : 500 °C, 450 l/min. Très résistant et possède une excellente longévité. Longueur de câble : 2,2m.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	90	200	600	1600	220-240	50-60	262261	



CHALUMEAU PRO

Avec piezo et bouton de réglage de débit. Convient pour collage des pièces en sucre. A utiliser exclusivement avec cartouche de gaz code 662303. Vendu sans cartouche de gaz.

UV	Code	Prix HT
1	262269	

Cartouche pour chalumeau réglable. S'adapte sur le chalumeau en quelques secondes.

L mm	l mm	H mm	Ø mm	UV	Code	Prix HT
200	67	200	67	1	662303	



CHALUMEAU À GAZ RECHARGEABLE

Très pratique pour tous les travaux de collage du sucre. Excellente prise en main, socle incorporé permet de le maintenir debout en permanence. Se recharge rapidement avec des recharges universelles de butane pour briquets. Allumage par piezzo. Flamme du chalumeau réglable. Livré sous blister et sans gaz. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
chalumeau	130	70	160	2	300	262263	
cartouche				15	90	262264	

CHALUMEAU À GAZ

avec poignée anti-dérapante

**RÉGLABLE**

Réglage du débit de gaz.

AUTOMATIQUE

Allumage automatique par piezo.

PRATIQUE

Système de préchauffage garantissant une meilleure stabilité de la flamme.

PRÉHENSION

Poignée bi-matière anti-dérapante.

RÉSISTANT

Porte cartouche en ABS résistant aux chocs et très stable.

**CHALUMEAU GAZ MATFER**

Pratique avec anneau de suspension pour le ranger. Utilisable uniquement avec les cartouches de gaz Matfer. Idéal pour caraméliser la surface des entremets, des crèmes brûlées. Vendu sans cartouche de gaz.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
245	110	170	480	061680	

CARTOUCHE DE GAZ

Cartouche pour chalumeau réglable. Permet de recharger le chalumeau en quelques secondes, en toute sécurité.



H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
90	90	36	061684	

Préparation à la commande de mousses, sorbets, glaces, sauces et soupes froides



EAZY GIAZ PRÉPARATEUR DE GLACES

Turbine à aliments congelés (entre -18 et -24 °C) pour la production rapide de glace, sorbets et autres produits comestibles de différentes textures. Panneau de commande tactile conçu pour une utilisation intuitive. Mécanisme sûr de démontage du jeu de lames pour un nettoyage rapide. Vitesse d'exécution rapide : 10 portions de 80 g peuvent être réalisées en 60 secondes. Verrouillage efficace du bol pour une sécurité accrue. Programmation possible de cycles répétitifs. Couteau broyeur mélangeur assurant une texture parfaite des glaces et sorbets. Programme de nettoyage rapide à utiliser entre 2 traitements de préparations différentes. Flux d'air avec pression : 1,8 bar. Possibilité de flux d'air sans pression ou d'absence d'air. 3 vitesses de rotation du couteau : 220 (mélange), 2500 et 3500 tr/min. Bols inox capacité 1,3L, compatibles avec les autres modèles du marché. Livré avec 2 bols + couvercles. Accessoire couteau à double hélice pour aliments solides en option.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
800	600	600	23000	1800	230	50	212520	
80		150	455				212521	



**PRÉPARE DES PORTIONS
INDIVIDUELLES, ÉVITE LE
GASPILLAGE**

PRÉPARATEUR DE GLACES ET SORBETS FRIX'AIR

Machine professionnelle qui permet de préparer mousses, sorbets, glaces, sauces et soupes. Processeur et émulsionneur d'aliments surgelés stockés en toute sécurité à -20°C. Transformation des ingrédients en glace ou sorbet sans broyage préalable. Livré avec : 2 Lames pour "Frixer", 1 hélice pour crème fouettée, 2 porte-bol en acier inoxydable, 5 bols monodose en cinq couleurs avec couvercle, 2 joints. 2 bras à système dynamique créent un mélange parfait air/ingrédients et rend la consistance crémeuse et veloutée. Pression air 0,5 bar. Vitesse rotation des lames 2000 tr/min. Volume bol 180 ml (300ml une fois « frixé »).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Frix'Air	200	330	500		19000	600	230	50	265108	
lot 50 bols				18					265110	
set 6 accessoires									265114	



SORBÉTOMÈTRE

Idéal pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Haute définition. Lecteur diamètre 40mm. Température de référence 20°C. Température échantillon 40°C maximum. Sorbétomètre : 0 à 50%. Précision +/- 1% pour sorbets, glaces, jus de fruits concentrés. Pratique car livré avec un étui rigide.

Type	L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
0 à 50 %	150	40	145	250122	



Système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO² de 99.9%



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



MACHINE POLYVALENTE DE GRANDE CAPACITÉ



MACHINE À GLACE GELATO 5K CREA SC

Turbine à glace automatique, puissante et rapide. Fonctionnement silencieux. 4 programmes permettent de produire : glace traditionnelle, glace italienne semi-souple, granités et de réfrigérer très rapidement tous les liquides de +80° à 10°C en 8 min. Capacité bol : 3,2 litres. Quantité maximale d'ingrédients : 1,25 Kg - 1,2 L. Production horaire : 5 Kg - 7 L. Temps de turbinage : 12-15 min. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO² de 99,9%. Bol en acier inoxydable non amovible pour un rendement optimal. Facilité de nettoyage du bol grâce au robinet de vidange de l'eau de lavage, en façade.. Livrée avec 1 spatule à glace, 1 jeu de racleurs de rechange.

H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
395	3400	500	220-240	50-60	265250	

NEW



MACHINE À CUVE AMOVIBLE, PRATIQUE ET SIMPLE À UTILISER

SORBETIÈRE GELATO CHEF 3L

Turbine à glace à fonctionnement manuel ou automatique. Pratique : elle est très simple à utiliser. Production 1.5L de glace en 25 à 35 min. Contrôle de la densité de la préparation. Couvercle transparent avec arrêt de sécurité magnétique. 1 bouton commande du compresseur. 1 bouton de commande de rotation de la pale. Cuve amovible inox 2 litres. Livrée avec pâles et racleurs pour utilisation avec ou sans cuve amovible. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO² de 99,9%. Carrosserie entièrement constituée d'inox, pour une meilleure tenue sur le long terme.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
405	325	300	1470	160	220-240	50-60	265221	



CYCLES DE PRODUCTION ET DE MAINTIEN AU FROID ENTièrement AUTOMATIQUES



SORBETIÈRE GELATO 3K TOUCH

Turbine à glace au processus entièrement automatique. Cycles de production et de conservation gérés par le logiciel en fonction de la température extérieure et de la densité de la glace. 5 niveaux de conservation en fonction de la consistance souhaitée. Conservation jusqu'à 8 heures. Cuve fixe + cuve amovible inox 1,7 litres. Pale inox avec racleurs amovibles. Production horaire : 3,2 Kg / 4,8 litres. Temps de turbinage 800G max : 15 min. Carrosserie inox, couvercle transparent avec sécurité magnétique à l'ouverture. Accessoires livrés avec la machine : 6 racleurs cuve amovible, 6 racleurs cuve fixe, 1 spatule à glace, 1 doseur 25 cc pour saumure.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
340	430	250	2100	280	220-240	50-60	265230	



PORTE-SPATULE POUR SORBETIÈRE

Structure en acier inoxydable avec aimants et crochet pour serviette. Récipient en polypropylène, solide et incassable. Fourni avec une spatule en POM, idéal pour travailler la glace.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
magnétique	125	105	130	350	671004	



PRÉSENTOIR À SUCETTES GLACÉES

En PMMA polymère thermoplastique transparent. Idéal pour présenter des sucettes glacées (24 sucettes par présentoir). Lavage à l'eau savonneuse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
165	360	50	971184	



MOULES SUCETTES GLACÉES

Moule en polypropylène avec couvercle. Remplissage pratique et rapide. Incorporation aisée des bâtonnets plastiques et maintien parfait. Modèles de figurines avec couvercles. Carton de 10x8 modèles assortis de figurines avec couvercles et bâtonnets.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
70			971170	



PRÉSENTOIR POUR SUCETTES ET POUSS-POUSS

En acrylique. Idéal pour le stockage et présentation des sucettes glacées et pouss-pouss. Lavage à l'eau savonneuse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
14 sucettes	360	160	36	971180	
28 sucettes	400	310	90	971183	



MOULE À SUCETTES GLACÉES

En polyéthylène à empreintes. Idéal pour la préparation de sucettes glacées répondant aux demandes des consommateurs. Pratique car livré avec 1 découpoir pour la découpe de biscuit au format sucette. Permet de fabriquer des sucettes en biscuit fourré de glace/en glace enrobée de chocolat façon esquimau. A utiliser avec les bâtonnets en bois Ref. 389099 du catalogue FLO. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	H mm	Ø mm	Nbre emp.	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
rond	20	65	5	20	65	386015	



MOULES À GLACE POUSS-POUSS

En polypropylène. Idéal pour la confection et vente de glaces prêtes à consommer. Livré avec piston, poussoir et couvercle. En polypropylène. Le carton de 100.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
68	44	9	971178	
68	35	5	972177	



LES OUTILS POUR LE GOÛT



Le Réseau Cocci
courrier@lereseaucocci.fr
03 89 72 05 35

SUIVEZ-NOUS



digital.matferbourgeat.com
www.matferbourgeat.com



Catalogue avec prix
Code : 009011



Les tarifs affichés au catalogue Digital du Groupe MATFER BOURGEAT faisant foi, les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition, en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande.